FICHA DE CATA DE MARIDAJE

IDENTIFICACIÓN

Nombre de la persona que valora el maridaje:

Nombre y añada del vino:

Nombre de la EQSD* o Secuencia*:

CONTEXTO DEL MARIDAJE

Tipo de cliente

En el siglo XXI el maridaje no es tan solo la interacción entre vino y elaboración. El tercer vértice es el cliente. Sus conocimientos, expectativas, cultura gastronómica y nivel de riesgo aceptado condicionarán la elección del vino y el discurso del sumiller.

Tipo de cliente predominante

- ☐ **Habitual:** busca coherencia y seguridad.
- ☐ **Extranjero interesado en vinos locales:** quiere comprender el territorio.
- ☐ **Cliente local interesado en vinos extranjeros:** busca ampliación de horizontes.
- ☐ **Amante del vino:** disfruta con vinos singulares o de alta personalidad.
- ☐ **Neófito:** necesita confianza y claridad, sin intimidación.
- ☐ **Cliente prescriptor/profesional:** analiza la lógica conceptual y el riesgo.
- ☐ **Cliente corporativo/grupo:** prefiere consensos y menor riesgo.
- ☐ **Cliente con restricciones:** sin alcohol, sin sulfitos, etc.

¿Se marida una EQSD o una secuencia?

* **EQSD:** se analiza como unidad completa. El maridaje se construye considerando el conjunto global de gustos, aromas y texturas.
* **Secuencia:** conjunto de 2-4 EQSD que comparten un eje gustativo o conceptual. Se utiliza para optimizar el número de vinos y construir coherencia narrativa.

Eje gustativo dominante (en caso de secuencia):

Gusto dominante de la EQSD:

ANÁLISIS SENSORIAL DEL MARIDAJE EQSD/SECUENCIA

Tipo de cocción

La cocción modifica la estructura, la intensidad aromática y la percepción gustativa.
Regla general:
- Menor cocción: vinos más ligeros, mayor acidez, menor estructura.
- Mayor cocción: vinos con más cuerpo, estructura y, a menudo, mayor graduación.

Tipo de cocción

- ☐ Crudo
- ☐ Incrudo (curado, salazón, fermentado)
- ☐ Cocción suave
- ☐ Brasa
- ☐ Larga cocción

Presencia de tostados/Maillard

- ☐ Sí
- ☐ No

Gusto dominante

El gusto dominante es el sabor básico que más condiciona la percepción global.

Gusto dominante

☐ Dulce ☐ Ácido ☐ Amargo ☐ Salado ☐ Umami

Intensidad:

- Intenso 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ + Intenso

Interacción gustativa con el vino
Según el gusto predominante, el vino puede:

- ☐ Volverse más suave: redondeo, menor percepción de acidez o amargor
- ☐ Volverse más duro: mayor percepción de acidez, tanino o amargor
- ☐ Permanecer neutro: poca modificación estructural

Aroma dominante

El aroma dominante determina si el maridaje se construye por afinidad o contraste.

Gusto dominante: _____

Intensidad:

- Intenso 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ + Intenso

Tipo de interacción aromática

- ☐ Dominancia del vino
- ☐ Dominancia de la EQSD
- ☐ Sinergia por afinidad: aromas similares o complementarios
- ☐ Sinergia por contraste: aromas opuestos que generan tensión interesante

Resultado aromático percibido:

_____
_____
_____
_____
_____

Sensación trigeminal dominante

Las sensaciones trigeminales son estímulos táctiles o químicos —no gustativos— percibidos por el nervio trigémino, como el picante, la causticidad o determinadas sensaciones de adormecimiento, y pueden alterar de forma significativa la percepción estructural del vino.

Sensación trigeminal dominante: picante, quemazón por cáustico, adormecimiento tipo alcachofa, astringencia intensa, frescor mentolado, etc.

Intensidad:

- Intenso 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ + Intenso

Interacción trigeminal con el vino

Según la sensación predominante, se puede modificar la percepción del vino de las siguientes maneras:

- ☐ **Picante intenso**: aumenta la percepción de alcohol y hace que el vino se vuelva más ardiente; potencia sensaciones de calor y agresividad estructural.
- ☐ **Adormecimiento o efecto «lengua dormida»** (como la alcachofa): puede generar una percepción más metálica, amarga o descompensada del vino, alterando su equilibrio original.
- ☐ **Quemazón por cáustico o irritación química:** reduce la percepción aromática y estructural del vino, que puede sentirse más plano o menos expresivo.
- ☐ **Astringencia elevada en la elaboración:** puede amplificar la sensación tánica del vino, endureciéndolo.
- ☐ **Sensaciones frescas (mentoladas o ligeramente efervescentes):** pueden potenciar la percepción de frescor del vino o, si son muy intensas, desajustar su equilibrio ácido.

Resultado perceptivo final

- ☐ El vino se vuelve más agresivo
- ☐ El vino se desequilibra
- ☐ El vino se atenúa
- ☐ El vino mantiene su equilibrio

Textura principal

La textura influye especialmente cuando la secuencia es:

- Comer-tragar-beber (interacción menor)
- Comer-beber-tragar (interacción estructural más intensa)

Interacciones estructurales frecuentes

- ☐ Acidez-grasa
- ☐ Acidez-cremosidad
- ☐ Tanino-proteína
- ☐ Tanino-cremosidad
- ☐ Dulzor-acidez
- ☐ Alcohol-picante
- ☐ Carbónico-textura densa

Textura principal de las EQDS.
Sensación principal en la boca

- ☐ Limpieza
- ☐ Amplificación
- ☐ Secado
- ☐ Saturación
- ☐ Equilibrio

Complejidad

El potencial máximo de maridaje se suele encontrar en niveles intermedios (3-4).
Platos demasiado neutros ofrecen poca interacción. Platos extremadamente complejos pueden generar conflicto.

Complejidad de nariz:

Menor complejidad 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Mayor complejidad

Complejidad de paladar:

Menor complejidad 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Mayor complejidad

Riesgo del maridaje

Los maridajes con elaboraciones muy intensas, potentes o de alta complejidad presentan mayor riesgo que aquellos construidos sobre platos más suaves y de estructura más sencilla, ya que aumentan la probabilidad de conflicto gustativo, aromático o estructural.

Nivel de riesgo:

Muy bajo riesgo 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Alto riesgo de desequilibrio

Satisfacción respecto al riesgo asumido: ¿justifica el resultado el riesgo?

_____

TIPO DE MARIDAJE PROPUESTO

Más allá del análisis técnico, el sumiller debe explicar la lógica conceptual del maridaje.

Tipo estructural

- ☐ **Afinidad:** se basa en similitudes de intensidad, estructura o aroma entre vino y elaboración para generar armonía y continuidad.
- ☐ **Contraste:** se construye sobre diferencias estructurales o gustativas que crean tensión positiva y dinamismo sensorial.
- ☐ **Compensatorio:** el vino equilibra o corrige un exceso estructural de la elaboración, aportando balance al conjunto.
- ☐ **Refrescante:** el vino actúa principalmente como elemento de limpieza y frescor frente a una elaboración densa o intensa.
- ☐ **Versátil:** vino con alta capacidad de adaptación que mantiene coherencia con varias EQSD.

Tipo estructural

- ☐ **Regional:** vino y elaboración comparten territorio o tradición cultural, reforzando identidad y autenticidad.
- ☐ **Clásico:** maridaje respaldado por la tradición gastronómica, consolidado y validado por el tiempo.
- ☐ **Aromático:** la interacción se fundamenta principalmente en la afinidad o contraste de perfiles aromáticos.
- ☐ **Cromático:** se construye a partir de una coherencia visual y simbólica entre el color del vino y la elaboración.
- ☐ **Narrativo:** el maridaje se articula desde una historia, concepto o intención creativa que trasciende lo sensorial.

RESULTADO GLOBAL

Nivel de sinergia

☐ Neutro ☐ Correcto ☐ Elevado ☐ Transformador

Nivel de placer global:

Menor placer 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ Mayor placer

Interacciones estructurales frecuentes

☐ Placer estético/evocador
☐ Placer sensorial (sinergia vino-EQSD)
☐ Placer funcional (facilidad de paladeo)
☐ Placer significativo (territorio, historia, concepto)

OBSERVACIÓN FINAL DEL SUMILLER

Observación final: